

م ق م : ١٦٢٩ –٢٠٠٥

شرائح البطاطس المقلاة (شيبس)

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الإعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ١٦٢٩ / ٢٠٠٥

مقدمـــة

م.ق.م ١٦٢٩ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ " شرائح البطاطس المقلاة (شيبس) " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ١٩٨٧ ، وتم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري ٢٠٠٢/١٦٣ .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

شرائح البطاطس المقلاه (شيبس)

١. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الاساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالبطاطس المقلاة على هيئة شرائح (شيبس) والمعبأة للاستهلاك الغذائى وطرق الفحص والاختبار .

٢. التعريف

هى شرائح البطاطس المجهزة من درنات البطاطس السليمة الكاملة التكوين ، المتماسكة غير الطرية والمقلاة فى زيت طعام غذائى مناسب ٠

٣. الاشتراطات الأساسية

١/٣ تكون درنات البطاطس المستعملة خالية من الإصابات المرضية والحشرية ٠

٢/٣ تكون شرائح الشيبس خالية من التجويف ٠

٣/٣ يكون زيت الطعام المستعمل فى القلى مطابقا للمواصفات القياسية المصرية الخاصة به ٠

٤/٣ يكون ملح الطعام المضاف مطابقا للمواصفات القياسية المصرية م ٠ ق ٠ م رقم رقـــم٢٧٣ " ملح الطعام " ٠

٥/٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما ورد بلجنة دستور الأغذية الدولية.

٦/٣ يكون المنتج النهائى خاليا من التزنخ ٠

٧/٣ لاتزيد نسبة الرطوبة على ٢ ٪ ٠

٨/٣ لاتزيد نسبة الزيت على ٤٢ ٪ ٠

٩/٣ لاتزيد نسبة الحموضة الكلية فى الزيت المستخلص من شرائح البطاطس على ١ ٪ مقدره كحمض اوليك ٠

١٠/٣ لاتزيد نسبة الرماد غير الذائب فى الحمض على ٠,٠٥٪ ٠

١١/٣ يكون المنتج خاليا من الإحياء الدقيقة الممرضة والمسببة للتسمم الغذائى وسمومها٠

١٢/٣ لا يزيد عد ميكروبات الباسيلس سيريس على ١٠٠٠ (ألف) خلية / جم ٠

١٣/٣ لاتزيد نسبة السموم الفطرية (الافلاتوكسين) على ١٠ ميكروجرام / كجم ٠

١٤/٣ لاتزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ٠

١٥/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

١٦/٣ لاتزيد فترة الصلاحية للمنتج عما ورد بالمواصفة القياسية م ق م رقم (٢٦١٣) الخاصة ٠ " بفترات الصلاحية للمنتجات الغذائية " .

٤. المعايير الوصفية

١/٤ تكون درنات البطاطس المستعملة كاملة التكوين متماسكة من أصناف مناسبة ٠

٢/٤ نسبة المواد الصلبة الكلية في حدود ١٧٪ من درنات البطاطس المستعملة ٠

٣/٤ يكون لون المنتج النهائى أصفر ذهبيا متجانسا ٠

٤/٤ تكون الشرائح متجانسة السمك وخالية من القشور٠

٥/٤ يكون المنتج ذو طعم ورائحة مميزة ٠

٦/٤ نسبة الملح في حدود ٢,٥ ٪ ٠

٧/٤ نسبة الألياف في حدود ٢,٥ ٪

٨/٤ نسبة البروتين في حدود ٦ ٪ ٠

٩/٤ تكون شرائح البطاطس كاملة منتظمة الحواف و نسبة الشرائح المكسورة بها في حدود ١٥ ٪ .

١٠/٤ نسبة الشرائح البنية اللون في حدود ١٥ ٪ بحيث تحسب الشريحة ذات العيب المزدوج مرة واحدة (بحيث تكون مجموع الشرائح المكسورة والبنية اللون فى حدود ١٥٪) ٠

٥. العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة ونظيفة ومانعة لنفاذ الرطوبة وبخار الماء ومغلفة بإحكام بحيث تحافظ على محتوياتها وان تكون متماثلة فى النوع والحجم ومطابقة للمواصفات القياسية م ق م رقم ٢١٤٤ الخاصة بالاشتراطات العامة للعبوات البلاستيكية المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية ٠

٢/٥ يراعى ماورد بالمواصفات القياسية م ق م رقم ١٥٤٦ الخاصة ببيانات بطاقات المنتجات الغذائية المعبأة ،على ان تدون البيانات الآتية بخط واضح غير قابل للمحو

باللغة العربية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخري الى جانب اللغة العربية :

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت ٠

٢/٢/٥ اسم الصنف ٠

٣/٢/٥ الاسم التجارى ٠

٤/٢/٥ المكونات الاساسية والمواد المضافة ٠

٥/٢/٥ الوزن الصافى ٠

٦/٢/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية ٠

٧/٢/٥ اشتراطات التخزين والتداول٠

٨/٢/٥ عبارة (صنع فى مصر) فى حالة الانتاج المحلى .

٩/٥/٥ اسم المستورد وعنوانه وبلد المنشأ باللغة العربية أو الإنجليزية أو الفرنسية فى حالة الاستيراد٠

٦ – طرق الفحص والاختبار

١/٦ تقدير نسبة الحموضة الكلية :

الطريقة

يخلط جزء من العينة مع كمية كافية من كبريتات الصوديوم اللامائية وتنقع فى ثنائى إيثيل الايثر من درجة كاشف تحليلى وتقلب بمرود زجاجي ٠

يرشح المستخلص الايثيرى على ورقة ترشيح رقم (٤١) أو ما يعادلها ويستقبل الراشح فى دورق مخروطى أو كاس جاف ٠

ينقل مقدار ٢٥ مل من الراشح الى دورق مخروطى سعة ٢٥٠ مل ويضاف ٥٠ مل كحول وثلاث نقط من دليل الفينولفثالين ٠

يعاير مع هيدروكسيد صوديوم ٠,١ع حتى ظهور لون قرمزى فاتح ٠

يجرى إختبار ضابط وتحسب نسبة الحموضة الكلية مقدرة كحمض أو ليك كمايلى :

$$\text{نسبة الحموضة الكلية} = \frac{(\text{أ} - \text{ب}) \times ٢,٨٢ \times ١٠٠}{\text{وزن العينة}}$$

حيث أن : -

أ = عدد ملليلترات هيدروكسيد الصوديوم ٠,١ع المستهلكة فى معايرة العينة ٠

ب = عدد ملليلترات هيدروكسيد الصوديوم ٠,١ع المستهلكة فى الاختبار الضابط ٠

٧ - المصطلحات الفنية

شرائح بطاطس مقلاه potato chips

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.
- كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
- مصلحة الكيمياء .
- شركة قها للأغذية المحفوظة.
- شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
- شركة الكوكاكولا العالمية.
- غرفة الصناعات الغذائية .
- معهد التغذية
- وزارة التموين والتجارة الداخلية .
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- مركز تطوير الأغذية .
- مصلحة الرقابة الصناعية .
- المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
- شركة يونيليفر مشرق .

الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 1629 / 2005

POTATO CHIPS

ICS : : :67.080

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality